



## **Kurzinformation zur Linkshändigkeit im Beruf der Fleischereifachverkäuferin / des Fleischereifachverkäufers**

### **Linkshänder im Berufsleben**

Schwierigkeiten bei der täglichen Arbeit in einer Fleischerei, können auftreten durch die Arbeitsplatzeinrichtung. Eine angestellte Linkshänderin berichtete z.B. über Unstimmigkeiten innerhalb der Teamarbeit: Wenn sie die Verkaufstheke eingeräumt hatte, würden sich die anderen Verkäuferinnen (Rechtshänderinnen) beklagen, dass für sie die Waren ungünstig liegen würden und sie so nicht arbeiten können. Da die Rechtshänder in der Mehrzahl sind, muss sie sich anpassen und die Warenauslage so hinnehmen, wie sie von den rechtshändigen Kolleginnen gestaltet wird oder die Rechtshänder räumen die Auslage wieder ihrem Handgebrauch entsprechend um.

Es geschieht außerdem oft, dass sich Kolleginnen eine Arbeitsfläche teilen müssen, hierbei muss auf die Anordnung der verschiedenen Arbeitsplätze geachtet werden, damit jeder für sich ungestört arbeiten kann, ohne dass sie sich gegenseitig stören würden, durch Anstoßen mit den Ellenbogen z.B. beim Schneiden mit dem Messer. Häufige Kommentare, wie komisch das linkshändige Arbeiten aussähe, prägen den Arbeitsalltag.

Der Umgang mit den Maschinen am Arbeitsplatz gestaltet sich deutlich schwieriger als für einen Rechtshänder, da die technischen Vorrichtungen (Ein-/Ausschalter) größtenteils rechts angebracht sind. Durch das ständige Bedienen dieser Geräte automatisiert sich die Handhabung mit rechts, da es durch technische Vorgaben unmöglich ist, die Geräte mit links zu bedienen. Die Unfallgefahr steigt dadurch enorm. Entgegen der Meinung, dass es für einen Linkshänder ohne Folgen bleibt, verstärkt seine rechte Hand zu benutzen, warnen Forschungsergebnisse davor, für feinmotorische Tätigkeiten andauernd die angeborene Handpräferenz zu wechseln.

### **Folgen der Umschulung der Händigkeit gerade im Beruf der Fleischereifachverkäuferin**

#### **Primärfolgen können sein:**

- Konzentrationsstörungen (rasche Müdigkeitsphasen)
- Gedächtnisstörungen (aufnehmen, behalten, wiederabrufen)
- Links-Rechts-Unsicherheit
- Feinmotorische Störungen (Geschicklichkeit)
- Sprachauffälligkeiten (Wortfindungsschwierigkeiten)

#### **Sekundärfolgen können sein:**

- Kompensation durch erhöhten Leistungseinsatz
- Unsicherheiten (Umgang mit Werkzeugen)
- Minderwertigkeitskomplexe (ungünstige Teamarbeit)
- Trotzhaltung/Provokationen
- Kontaktschwierigkeiten (Kundengespräch)
- Motorische Unruhe (z.B. Nesteln)

Tabelle zur lateralen Beanspruchung von Linkshändern im Beruf der Fleischereifachverkäuferin<sup>1</sup>

	sehr oft	hohe Belastung	Arbeitsmittel, Werkzeuge, Maschinen bzw. Arbeitshandlungen	Im Handel erhältlich für links	Bemerkungen / Beurteilungen	Resümee
	ankreuzen					
<b>asymmetrische Maschinen</b>	X	X	Aufschnittmaschine manuell	nein	- nur durch Kompensation zu Bedienen, sonst Überkreuzen der Hände, Justierung links, Ein-/Ausschalter rechts (bei beiden Geräten)	☹
	X	X	Automatische Aufschnittmaschine	nein		☺
	X	X	Bandsäge	nein	- Sägeblatt verläuft hinter einer Abdeckung – Feindosierung mit rechter Hand.	☹
<b>asymmetrische Werkzeuge</b>	X	X	Hackbeil	nein	- durch Schliff vorgegeben (z.B. rechts - Fleischstück wird verhakt)	☹
	X	X	Messer	ja	- Die linkshändige Variante erleichtert das Arbeiten – Messer kann entsprechend angeschliffen werden.	☺
	X	X	Knochensäge	nein	- Säge verdeckt das Fleisch, schlechte Handhabung, da ergonomischer Griff für rechts ausgeformt	☹
			Steaker		- Lässt sich umdrehen. Jedoch muss dann zum Körper hin gedreht werden, was nicht ökonomisch erscheint. - Bei Drehrichtung nach vorne (vom Körper weg) beim umgedrehten Gerät, wird das Steak von der Maschine nicht aufgenommen (durch die Verzahnung).	☹ ☹
<b>Arbeitsplatzvorgaben</b>	X	X		an die jeweilige Örtlichkeit gebunden (Theke, Küche, Kühlraum) und impliziert Schwierigkeiten durch enge Teamarbeit oft unter Zeitdruck	☹ ☹	
<b>asymmetrische Arbeitshandlungen</b>	X	X		ständig wechselnde Tätigkeiten, je nach Auftragslage	☹	
Fingerfeinkoordination [Geschicklichkeit]	einseitig	X	X		- Wurstscheiben aufgabeln	☹
	beidseitig	X	X		- Bedienen der Maschinen / Kasse - Umgang mit Messer / Gabel / Geld	
Feinmotorik der Hand	einseitig	X	X		- Schneiden mit dem Messer	☺
	beidseitig	X	X		- Bedienen der Maschinen	☹

<sup>1</sup> Diese Tabelle basiert auf Punkt 6 der „Schätzskalen der beruflichen Beanspruchung unter besonderer Berücksichtigung der bevorzugt lateralen Beanspruchung der Extremitäten“ und wurde von mit HD Dr. med. habil. Dietrich Wirth (Dresden) und Dr. Johanna Barbara Sattler entwickelt und von zert. Linkshänder-BeraterInnen nach dem S-MH Konzept weiter entwickelt. © S-MH Netzwerk der zert. Linkshänder-Beraterinnen und Linkshänder-Berater, vertreten durch die *Erste dt. Beratungsstelle für Linkshänder e. V.*, München, [www.lefthander-consulting.org](http://www.lefthander-consulting.org)

feine Bewegungsabstimmung von Arm und Schulter	einseitig	X	X		- Wurst aus der Theke nehmen / hinein legen	☹
	beidseitig	X	X		- Bedienen der Maschinen	☹
<b>Ergebnis:</b>	Für den Linkshänder herrschen in einer Fleischerei ungünstigen Arbeitsbedingungen aufgrund von technischen Geräten, Arbeitsvorgaben sowie örtlichen Begebenheiten. Am gefährlichsten ist hierbei der Umgang mit den genormten Maschinen, bei denen die Bedienelemente variieren, was zusätzlich zu Verunsicherung führen kann. In der Fleischerei sind Industrie-Aufschnittmaschinen der Firma Berkel und Bizerba vorzufinden. Für den häuslichen Gebrauch gibt es Linkshänder-Allesschneider, welche aber entsprechend teurer sind als übliche, für den rechten Handgebrauch. Wichtig ist es, dass ein Linkshänder im Arbeitsumfeld auf verständnisvolle Kollegen trifft, die ein gutes Zusammenarbeiten im Team durch gemeinsame Absprachen möglich machen.					☹

### Arbeitsplatz und Arbeitshaltung

Fachverkäuferinnen arbeiten mit Messern, Hackbeil, elektrischen Schneidegeräten, Fleischwolf. Mit der Fleischgabel heben sie die gewünschte Menge Wurst bzw. das Stück Fleisch aus der Theke. Sie bedienen die Waage, die Kasse, führen Bestelllisten und füllen Lieferscheine aus, entwerfen Preisschilder und schreiben Quittungen.

Ein Rechtshänder in diesem Beruf hat es „einfacher“ durch die Beschaffenheit der technischen Vorrichtungen und deren entsprechenden Handhabung.

Die Arbeitsbedingungen sind für den Linkshänder erschwert durch die Gestaltung des Arbeitsplatzes (die Präsentation der Auslagen, die Benutzung der Geräte). Um die Bedingungen zu erleichtern und das Verletzungsrisiko zu minimieren, wäre es notwendig, neue Geräte mit symmetrischer Ausrichtung zu entwickeln, damit sowohl Rechts- als auch Linkshändern das Benutzen erleichtert wird. Da solche Geräte derzeit noch nicht zur Verfügung stehen, wird der Linkshänder weiterhin kompensieren müssen, um Überkreuzungen der Hände beim Hantieren am Gerät zu vermeiden.

Abprachen innerhalb des Teams sind unerlässlich, z.B. bei der Präsentation von Waren, bei der Einrichtung der Arbeitsplätze, wenn mehrere Personen sich eine Arbeitsfläche teilen müssen.

Ähnliche Bedingungen dürften in anderen Bereichen der Lebensmittelfachverkäuferinnen auch auftreten.

Erarbeitet durch die zert. S-MH Linkshänder-Beraterin Cindy Vietz; weiter bearbeitet bei der Fachtagung der S-MH Linkshänder-BeraterInnen 2011 in Ludwigshafen.

Stand: 16. Dezember 2011

[www.linkshaender-beratung.de/deutsch/Linkshaendigkeit\\_Beruf\\_Fleischereifachverkaeuffer.pdf](http://www.linkshaender-beratung.de/deutsch/Linkshaendigkeit_Beruf_Fleischereifachverkaeuffer.pdf)